

Étiquetage réglementaire selon la réglementation INCO n°1169/2011

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

- Comprendre les différentes mentions obligatoires d'étiquetage
- Avoir les clés en main pour pouvoir réaliser une étiquette conforme

- **Aptitudes :** être capable d'appliquer le règlement INCO sur vos produits
- **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable :
 - De connaître la méthode de réalisation pour produire une étiquette conforme sur un produit alimentaire
 - De connaître les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**
 - apports théoriques,
 - ressources documentaires
 - cas pratiques
 - mise en situation
- **Modalités d'évaluation :**
 - Positionnement à l'entrée
 - exercices en individuel ou en groupe
 - QCM
 - Mise en pratique et étude de cas
 - Positionnement final

Types de structures concernées :

Entreprises agroalimentaires, porteurs de projets en agroalimentaire.

Poursuite de formations, passerelles :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles.
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

LIEU ET CONTACT : Service Accueil

CRITT Réunion (MRST)

3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde

☎ 0262 92 24 00

✉ critt@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site Internet :

<https://reunion.cci.fr/>

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissance opérationnelle et d'une compréhension du règlement INCO 1169/2011, personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage.

Prérequis :

Tout public, pas de prérequis demandés.

Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** Certificat de réalisation remis en fin de formation au stagiaire

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation

Durée :

- **Stage(s) / Temps en centre :** 1 jour / 7h

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Bulletin d'inscription, Convention/Contrat de formation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné
- **Inscription :** critt@reunion.cci.fr / Site internet : <https://reunion.cci.fr/>

Tarifs :

- En intra-entreprise : 900 € HT* (tarif pour groupe de 6 maximum)
Pour une formation sur-mesure, nous contacter pour obtenir un devis.

- En inter-entreprise : 300 € HT* par personne
(session garantie sous réserve de participants)

* TVA non applicable

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- **La réglementation INCO :** prise en main, concept-clés
- **Taille des caractères et lisibilité**
- **Les mentions obligatoires d'étiquetage**
 - La dénomination
 - Liste des ingrédients
 - Les allergènes
 - Quantité nette
 - DLC et DDM
 - Conditions particulières de conservation et/ou utilisation
 - Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant
 - Origine
 - Mode d'emploi
 - Titre alcoométrique volumique acquis
 - La déclaration nutritionnelle : détermination, présentation
 - Point sur les arômes
- **Les allégations nutritionnelles et de santé**
- Cas pratique et exemples

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.